We Lwowie
dnia 29go Października
1830.

Ner. 35.

GAZETA OGRODNICZA.

> Kwiaty! natura w wasze stroi się kolory!
> Sztuka w swoich obrazach z kwiatów bierze wzory;
> Córki słońca i rosy! ogrodna wam rola
> Siedliskiem. Chciejcie nasze przyozdobić pola.
>
> *Ogrody Delilla, pieśń trzecia.*

Sadownictwo.

Drzewa owocowe z patyczków.

(Z Przyjaciela drzew owocowych.)

W teraźniejszych czasach wydobyto zastarzałe doświadczenie, szlachetne drzewa wyprowadzać, z szlachetnych gałązek w ziemię zatkniętych.

Gdyby się to sprawdziło, o ile byśmy prędzéj celu dojść mogli. Długiego czasu potrzeba nim się z ziarnek sadzonego drzewa, z niego szczepa, a z niego owocu doczekamy. Gazeta ogrodnicza frauendorfska mówi o tém z zaufaniem, lecz to zagadnienie dotąd jest wątpliwém. Znowu ogłosiły publiczne pisma, że jakiś ogrodnik w Czechach, wtyka zrazy w kartofle, te mu się mają udawać, i ma mieć całą szkółkę takowych. To potwierdził pewny członek towarzystwa frauendorfskiego, oświadczając, iż od dziesięciu lat ma takowe drzewa, i dodał, że nie tylko na wiosnę, lecz i w lecie, gdy gałązki są liściem okryte, tę operacyją powtarzać można, ale gałązkę potrzeba odłamać z miejscem, z którego z przeszłorocznego urosła drzewa, i z niém wsadzić, z niego bowiem ma korzenie wyrastać.

Zaś P. Sekler w téj okoliczności to mówi: Doradzono owym, którzy prędko do sadów przyjść pragną, aby gałązki z starém drzewem odłamywali, je sadzili. Z starego drzewa ma się zawiązać korzenie, a te gałązki za kilka lat mają wyróść w drzewo, które potém można przesadzać. Ja, mówi Sekler, tego sposobu na doświadczeniu oparty radzić nie mogę, bo się z trudnością takowe drzewa przyjmują, a jeźli się nawet i przyjmą, nie wiele stąd dobrego.

Nieby nie było pożądańszego dla miłośnika drzew owocowych, nad ten sposób, bo operacyja uszlachcenia drzew, która dwa lata czasu zajmuje, zupełnieby się skróciła. Prędzéj byśmy kosztowali owoców z potomstwa, którego ojcowie nam smakują.

Ale te drzewka nie tak się łatwo udają, jak się komu zdaje. Ze stu tym sposobem posadzonych jeden mi się tylko migdał przyjął. Prawda że się rozwijają, ale i to bardzo rzadko. Lecz z tego słaba pociecha, bo nędzna nam wyjdzie gałązka. Zrazy przez zapomnienie w ziemię wsadzone, nie raz pękają. To stąd pochodzi, że soki dojrzałe w gałązce, ogrzane ciepłém, do ruchu na chwilę zostały pobudzone, ale gdy swoje działanie skończyły, a świeże nie podstąpiły bo nie mają korzeni, któremiby je z ziemi ciągnąć mogły, giną z głodu. Ja miałém i takie doświadczenie, że owe zrazy pozostałe tego roku w ziemi, i na drugi były zielone, lecz wyciągnąwszy ich z ziemi, nie widziałém i śladu zawiązanego korzonka.

Urządziłém pod nich troskliwie ziemię na grzędach, mało z nich zawiązało korzenie, ale gdy przesadzone były w ziemię, gdzie gnoju nie było, to jest sztucznego ciepła, zastanawiały się w górze i w dole z wzrostem. Najczęściéj udają się patyczki z pigwów, ale i tych sztybrów robić nie radzę.

)(

Natura pierwéj potrzebuje korzenia, jak pnia. Każde najmniéjsze ziarnko, każda z najtwardszą łupiną pestka, skoro się ocuca wegetacyja, pierwéj puszcza korzenie. Skłonność korzenia przyczepiania się do ziemi, z któréj pożywienia dla tego co po niém następuje dobywa, tak jest wielką, iż skoro inaczéj ziarnko leży, tak się pochyla, aż się do ziemi dostanie; tak dalece, że wszystkie trudności, które mu zawadzają, pokonywa. Ztąd oczywista, że pierwéj powinien być korzeń, jak pień. To pożywienie, które w połowkach ziarnek znajduje się, służy mu tylko póty za pokarm, póki się ziemi nie uczepi, i z niéj grubszém, dla pnia potrzebném pożywieniem nie zasila się. Każde stworzenie nim rość zacznie, ma już od natury dla siebie przygotowane pożywienie.

Zaś z owemi patyczkami wcale się inaczéj dzieje. To jest, pień pierwéj jak korzeń. Ten pień ma zatém dwojaką pracę. Najpierwéj musi się starać o zachowanie swego bytu, powtóre natężać siły, aby korzenie zawiązać. Łatwo poznać można jak ciężka dla niego ta praca, choćbyśmy mu silném ciepłém inspektowém dopomagali. W nim są tylko soki, które miał gdy go odejmowano od pnia macierzystego. Nie mając liścia, bo tylko oczkami opatrzony, nie może mieć z powietrza pożywienia.

Lecz przypuśćmy, żeby mu się udało zawiązać korzenie i podnosić się, przecież między korzeniem i pniem, wielkie będzie nieporozumienie. Pień, który był pierwéj jak korzenie, z tego małego zasobu korzeni, które ma z początkn, i który długo w stanie być musi, nie może być dostatecznie sokami podsilany; inaczéj zaś się dzieje, gdy korzenie pierwéj się jak pień uformowało. Ztąd to może pochodzą owe skargi na karły, na pigwach uszlachcone, że ich owoc coraz drobnieje, że nie są soczyste, że mają kamienie, że takowe drzewa prędko giną. Przyczyna tego wszystkiego ta, że soki w niedostatecznéj ilości podchodzą. Lepiéj się udają owe owoce, co uszlachcone na odrostkach z korzeni; na nich bowiem są korzenie, sztuka je może pomnożyć, gdy rosnące drzewo do najniższych rzutach przykróca; i gdy pilnie tego przestrzega, aby z pnia odrostki nieszły. To się samo ma rozumieć i o jabłkach świętojańskich, za podstawy do uszlachcenia drzew, owoc wydających wziętych.

Ktoby wierzył iż prędzéj się doczega celu z patyczków, mylnie sądzi, o tém przekonywa cośmy wyżéj powiedzieli. Lepiéj się trzymać starożytnego zwyczaju siać ziarnka, szczepić płonki, to rzecz nie zawodna. Dosyć tu mieć na pamięci, jak się z wzrostem opóźniają patyczki, które mają dopiero formować sobie korzenie.

Są tacy, co to nie cierpliwi długo czekać na owoc, zarzucają, iż uszlachcone drzewa nie tak są roskoszne, nie tyle żyją jak dzikie. Ja to mniemanie nazywam przesądem. Czyteż i tamte w lasach sękowate olbrzymy nie z ziarnek także powstały? Któż obliczył ich wiek? Gdybyśmy to chcieli wiedzieć matematycznie, trzeba dwa gatunki drzew o jednymże czasie, na jednéj ziemi w jednakowym kierunku, zasadzić. Lecz przypuszczam, że uszlachcone drzewa nie tyle żyją, co dzikie, czyż nie mamy w szkółce nie przebranych na ich miejsce drzewek!

Jak się powinny szlachetne wisznie obrywać?

Skarżą się często, że wisznie w pniu i gałęziach raka dostają, i giną. Tego przyczyną złe obrywanie tego owocu. Zwyczajnie rwą ich kupkami, jak są na gałęzi. Tak robiąc, urywają szypułki nawet macicę drzewną. Co za dziw, że tak skaleczone, podpadają owéj nieszczęśnéj chorobie. Wisznie nie należy tak nie miłościernie odrywać, lecz do pół szypułki obcinać, a wtedy drzewo będzie zdrowe, i rodzić będzie ciągle.

Doświadczony sposób myszy, i inne szkodliwe zwierzęta od ziarnek odstręczyć.

Chcąc usunąć nieprzyjemność, każdemu gorliwemu przyjacielowi owoców, gdy widzi, że jego ziarnka i pestki, na których wielkie zakładał nadzieje, przez myszy zniszczone, domieszczam przeciw temu sposób, z dotąd znanych najskuteczniéjszy:

Miejsce na ziarnówki przeznaczone na stopę, i wyżéj usłać posiekanemi gałązkami bzu. Poczém przekopuje się, aby to wszystko na spód poszło. Wtedy siać ziarnka i pestki, i potém je nakryć, gałązkami bzu drobno posiekanego; wtedy posianych ziarnek, żaden się wróg niedotknie, a prócz tego są zabezpieczone, od gwałtownych zmian powietrza, od ostrych mrozów, od wielkich upałow, ziemia nie wysycha, w lecie będzie pulchną. W końcu te gałęzie zgniją, i dadzą bardzo pożywne soki dla drzew.

Jeszcze niektóre sposoby przechowywania winogron.

Człowiek nie przestaje na tém, aby smakowitych płodów natury używał, wtedy gdy je przedstawia. Lecz czy z próżności, czy że lubi łakotki, chciałby je mieć pierwéj, jak inne, lub dłużéj mieć na stole jéj płody przez sztukę przyspieszone, lub poźniéj jak zwykle zatrzymać. Śliwę o Bożem narodzeniu z cieplarni przyniesioną, chociaż o wiele podléjszą w smaku, od téj którą ma w Wrześniu z drzewa, daleko łakomiéj spożywa.

Z pomiędzy sposobów zachowania owoców, dłużéj nad ich porę, przytoczę niektóre tyczące się zachowania winogradu. Niektóre aby się dłużéj zatrzymały, potrzebują, aby do nich powietrze nie miało przystępu, inne aby się wodnistości pozbyły.

Niektórzy dla zachowania dłużéj winogradu, trzymają go na drzewie, aby jak najdoskonaléj dojrzały grona. Tym sposobem wiele utracają wodnistości. We Włoszech, gdy długo na drzewie stoją, tak poschną, iż potém do nas w kształcie rodzynków przechodzą. W naszym kraju takich doprowadzić nie można; lecz najdłużéj na drzewie stojące, w jesieni o południu zrywać, i przechowywać w chłodném, suchém miejscu, ustawiając tak, aby się nie dotykały. Do tego przechowania, ani przydatne te, co są wczesne, ani owe, co wiele wody mają. Lecz późne mające dużo mięsa. Inni wiszają grona na sznurkach w przewiewném miejscu, gdzieby przez całą godzinę słońce wpuszczać można.

Robią i tak, że wiszają grona do góry nogami, to sprawia, że się jagody nie dotykają, i tak trwają długo. Wtedy trzeba często w to miejsce przychodzić, i wszystkie psujące się jagody, obrywać.

Także robią skrzynie, w których są żerdzie, na tych wiszają grona, potém skrzynie piaskiem suchym obsypują, grona powinny się wkładać obeschnięte.

Także obeschłe dobrze grona, można w popiele z winogradu przechowywać tym sposobem: Przesiewa się popiół, rozrabia rzadko, w tém się maczają grona, obsuszają; takowe długo się przechowują. Jeżeli zaś ich mało mamy, kładą się na deszcze, kapakiem sklannym przykrywają. Wina prowadzone w wazonach, można długo z wazonami w pokojach utrzymywać.

Porównanie zimowych mrozów, z mrozami nocnemi wiosnianemi, i jesiennemi, na wolnych w ogrodach miejscach.

Wiele plant nazwanych wieczno trwałemi, wytrzymują zimę pod niebem osłonione; inne i otulenia nie potrzebują. Inne zaś muszą pod dachem przed zimném się chronić. Pory roku nie są stateczne, więc od Grudnia aż do końca Marca, trzeba pilnować, żeby planty nie pomarzły. Tego się łatwo ustrzedz można, ale robią kłopot nieprzewidziany, późne wiosniane, i wczesne jesienne mrozy, których przewidzieć nie podobna. Mrozy zimowe w tym tylko przypadku dla plant szkodliwe, gdy w nocy silne zimno, a w dzień słońce grzeje. Dobrze dla plant, gdy są śniegiem dobrze okryte; śnieg im nie daje ciepła, lecz sprawia że ciepło słoneczne nie dochodzi, i soki się nie ruszają.

Zimno nie jest przyczyną, że planty wymarzają, ale słońce, które po mrozie na nich świeci. Doświadczenie to potwierdza, że zimą planty nie wymarzają, chociaż i śniegu nie ma. Mocne mrozy mniéj szkodzą, jak mierne w Kwietniu i Maju, w nocy zapadające, osobliwie gdy w dzień ciepło było. Największe w państwie roślinném szkody, działają mrozy wczesne jesienne i późne wiosniane. Planty najlepiéj zabezpieczać, owemi konduktorami słomianemi, i przed wschodem słońca, gdy noc zimna była, zimną wodą zlać.

Troskliwość o dobrą korę wielkie nadaje użytki.

Nie można nad to zalecać troskliwości, o utrzymanie czystéj kory na drzewach owocowych. Kora się psuje, gdy na niéj rosną mech, grzyby, gdy ma liszaje, gdy się w niéj gniezdzą owady. Mech nader szkodliwy: bo nie tylko z drzewa wyciąga soki, które mu dla własnego utrzymania potrzebne, lecz do tego szkodliwą na korze zgniliznę sprawuje, i utrzymuje; owady ją kaleczą, i o zgniliznę przyprawują. Doświadczenie przekonywa, że owe drzewa najzdrowsze, które mają piękną, gładką korę, na któréj ani liszaje, ani owady zagniezdzić się nie mogą; wiele jest sposobów utrzymania tego celu, z nich niektóre wyliczymy.

Obskrobanie popękanéj i nadętéj kory, jest powszechnie znajome. Lecz to wymaga wiele mozoły i jest bardzo kosztownym środkiem; zaś lepiéj jest takich używać, któremi tego celu z mniéjszym kosztem osiągnąć zdołamy. Są przypadki, w których obskrobanie jest najdzielniéjszym środkiem n. p. gdy zdrzewniała kora, i potrzeba aby do pewnéj głębokości zdięta została.

Wapno i glina są łatwiéjszemi sposobami, i to mają pierwszeństwo przed obskrobaniem, że bezpośrednie dopomagają wzrostowi drzew, a przytém owady w korze goszczące gubią. Jak się wapno rozrabia opisano wyżéj. Trzeba niem pień i gałęzie tak posmarować, żeby nie było widać spodniéj farby. Pora do tego, jakieśmy rzekli, najlepsza jesień. To posmarowanie zachowuje drzewo od zający, które się takowych nie dotykają. Lecz można tę robotę także i w lecie przedsiębrać. Lękać się nie mamy, aby wapno drzewu szkodziło. Można cienkie gałązki nawet i listki niém powlec, zobaczymy jak żywo rość będą. Nawet już dogorywające drzewa, gdy jaki raz wapnem zostaną posmarowane, jeszcze się przez niejaki czas utrzymają. Nawet jeżeli pień wygniły, zatkać otwór wapnem, odejdzie. Wapno nie tylko czyści korę z mchu, liszajów, lecz ochrania ją także od wielu chorób, nawet i raka léczy.

Swoją szczypiącą moc wywiera tylko na martwe części kory, zdrowym bynajmniéj nie szkodząc.

Jeżli na wiosnę wapnem osmarujemy agrest, gąsienice się go nie tkną. To tylko jeden przeciw gąsienicóm na agreście sposób.

Miasto wapna, można wziąć glinę, ziemię ogrodową, i tém osmarować drzewo, lecz nie taki skutek z téj operacyi.

Niektórzy robią mieszaninę, biorąc trzecią część wapna, trzecią gliny, trzecią krowieńcu, robią z tego wolniéjsze lub tęższe ciasto, i powlekają niem drzewo. Zaś zagniatają je laką gnojową, dodając do tego sadzy z komina, któréj owady nie cierpią.

Sposób jakim Rossyjanie wyprowadzają jabłka i śliwy, i osłaniają je od mrozów.

Zimno jest takie koło Petersburga, że go mało drzew wytrzymać może, nawet i najmocniéj otulonych. Żeby téj szkody uniknąć, mówi Busch, zacząłem przed dwudziesto laty pewnym sposobem drzewa przesadzać, co mi się dobrze udało. Tak je prowadziłem jak drzewa szpalerowe, gałęzie stały tylko na dwanaście calów od ziemi. Gdy zima się stanowi, pada śnieg, a im silniejsze mrozy nastają, tém obfitszy spada, i drzewa okrywa, które dla tego przy najtęższych mrozach nic nie cierpią. I to także korzyść z takowego prowadzenia, że drzewo wszędzie jednakowo rośnie, zatém i owoc wcześniéj dojrzewa; drzewa są czyste, owady im nie dokuczają, drzewa prędzéj rodzą, a wichry ich owoców nie ostrzęsają.

O dojrzałości owoców.

Owoce albo dojrzewają na drzewach, lub też dochodzą zerwane.

Pierwsze są letnie, drugie zimowe.

Dojrzałości owoców są trzy następujące znaki:

1) Zmiana farby. Najwięcéj owoców, a szczególnie letne, gdy już dojrzewają zmieniają swoją farbę, na żółtę i białę. Są takie, co i dojrzałe pozostają zielonemi. Ta zmiana pokazuje się najprzód przy ogonku, poczém postępując, cały owoc obejmuje.

2) Uginanie się za najlekszém przyciśnieniem. Tego sposobu można doświadczać u tych gatunków, które doszedłszy, zieloną farbę zatrzymują. Inne nie znacznie jaśniéjszéj nabierają farby, jak: *sucre verte*, *verte longue*.

3) Nabrzmienie ogónka przy niższym końcu, gdzie się z rószczką owocową łączy. W czasie dojrzewania owocu, zaczynają się zatykać i zwężać kanały w ogónku i szypułce, przez które owoc pobiera pożywienie. Dążący tamtędy sok nie mogąc znaleźć łatwego przychodu, nadyma kanaliki, i robi sęki na końcu, tak, że się odłącza na guziki szypułki owocowéj, i trzyma się tylko korą. Ta jest od natury wskazana pora obrywania.

Z jesiennemi owocami robić próby o Ś. Michale, z zimowemi o Ś. Gallu. Próba zaś tak się robi: wziąć owoc za ogonek we dwa palce, i zruszać nim zwolna. Gdy się szypułka w końcu, w którym się drzewa trzyma urwie, obejrzeć to miejsce przerwane; jeżli się równo i gładko oderwie, pora obrywania owoców, jeżli nierówno, jeszcze z obrywaniem poczekać.

Aby owoce były smakowite, potrzeba dojrzałe z rana po obeschnięciu rosy, lub w wieczór przed jéj napadnieniem obrywać, w upały obrywane, nigdy nie będą mieć smaku dobrego.

Owoce trzeba obrywać, a nie otrzęsać, a to w dniu pogodnym. Także trzeba aby tam, gdzie się składają, ani przyciśnione, ani zgniecione nie były.

Niektóre gatunki owoców, mają sobie właściwe znaki dojrzałości: Loncza, *Winterdorn*, ambrety, *Jagdbirn*, *St. Germain*, wirgulezy etc. co w Grudniu dochodzą, wydają swoją dojrzałość tém, że przybierają nieco żółtawą farbę, że nieco marszczą się. Jeżli za dotknięciem nie ugną się, więc dopiero w Styczniu lub Lutym dojdą. Jeżli *Winterdorn* i w tym czasie nie okazuje znaków dojrzałości, już więcéj nie dojdzie. To się wydarza, gdy w Wrześniu i Październiku złe chwile były, i zawczesne zimna wzięły. Najpoźniej z gruszek dochodzą kolmary, i zimowe *Chrystenbirn*, ostatnia dojrzała marszczy się troche, zaś bergamotte, *Bugi*, *St. Lorin*, i *Martin*, dojrzałe zupełnie, nabierają żółtego koloru.

Zupełna dojrzałość jabłek poznaje się potém, gdy się zaczynają marszczyć, potém zaraz gniją, szczególnie renety. Między renetami te się długo utrzymują, co żółkną, i nie marszczą się. Niektóre jabłka nigdy się nie marszczą, jako to *Api*, i jabłka różowe. Są wtedy dojrzałe, gdy zieloną farbę przemieniają w czystą żółtą.

Kalwille są dojrzałe, gdy potrząsnowszy jabłkiem, słychać jak się w nim ziarnka ruszają.

Niektóre letnie i jesienne gruszki, trzeba oberwać nim dojdą, boby inaczéj były bardzo mączastemi. *La mouille bouche d'eté*, *Rousselot*, *Beure gris*, i inne smaczne, wtedy, gdy z drzewa opadają. *La bellisemé*, *Rousselot de Rheims*, owoce jesienne, co o Ś. Michale dochodzą, trzymają środek między letniemi i zimowemi; dłużéj trwają jak letnie, a króciéj jak zimowe, dochodzą od Września aż do Listopada. Zebrane léżą na swoim łożysku, jeden dwa i trzy tygodnie.

Owoce zimowe dopiéro o Ś. Gallu się zrywają. Od Listopada aż do wiosnianych trwają miesięcy. Co miesiąc inne dochodzą. Inne nawet i w lecie są dobre. Należy wiedzieć, kiedy które dochodzą, o czém wyżéj rzeczono, i każdy gatunek osobno złożyć.

Także należy znać się na różnych stopniach dojrzałości. Żaden owoc nie należy piec, ani gotować, nim dojrzeje, bo nie ma smaku, i taki zdrowiu szkodliwy.

Owoce pestkowe najlepiéj użyć do kuchni, gdy zaczynają dojrzewać; bo gdy zupełnie dojrzałe gotujemy, mają smak nudno słodki, zamiast że w piérwszym stanie słodycz ich umiarkowana, i ostrość przyjemna.

Ponieważ pestkowe letnie owoce na drzewach dochodzą, więc jak tylko zaczynają dochodzić, oberwać je. Co się tycze brzoskwiń, moreli, te najlépiéj gdy chłodne powietrze obrywać, zanim promieniami słonecznemi ogrzeją się, i przechowywać na chłodném miéjscu, a najlepiéj w lochach. Z tych niektóre świeżo pożywane są najlepsze, gdy najwyższy stopień dojrzałości osiągnęły. Inne zaś na początku swéj dojrzałości. Najlepiéj je wtedy obrywać, gdy się tylko trochę na ogónku trzymają. Gdy ich zaś z ogónka odłamać potrzeba, nie są dojrzałe. Nie potrzeba ich póty na dzewach zostawić, aby same opadły.

Zaś inaczéj trzeba postąpić z gładkiemi brzoskwiniami, i z nektarynami. Te najlepiéj smakują, gdy się zdają na pół uschłe, gdy się marszczą, gdy wewnątrz są żółte, i od pestki odstają. Morele także są mączne, gdy stoją na drzewie do zupełnéj dojrzałości.

Ogród gospodarski.

Sposób robienia dobrych win owocowych, do użytku domowego.

(Ciąg dalszy.)

Dobra rada.

Jeżliś czytelniku zachował moje przepisy, będziesz mógł sobie w gospodarstwie przygotować, jaką beczkę wina, i nie będziesz żałował małych kosztów, które łożyłeś na sprawienie niektórych narzędzi, do tego dzieła potrzebnych. Chcesz mieć dobre wino, weź przydatne różnego gatunku owoce, zbierz gdy są dojrzałe, postąp sobie z niemi jak wskazałém; by się w nich treść cukrowa rozwinęła, stosuj się do tego, com wypisał, nie pożałujesz twego trudu.

Wyciśnienie soku, ma się obejść z największą czystością, do czego nie używaj naczyń kruścowych, ani tych, co są zakwaszone, ani stęchłych, ani nie czystych.

Beczki pamiętaj przysposobić, i utrzymywać, jak nauczałém, bo od przyzwoitego z niemi obejśca się, zależy skutek téj pracy.

Jeżliś przygotował jak trzeba owoce, fermentacyja sama z siebie odbędzie się dobrze, tylko ją przed czasem nie przerywaj. Z największą pilnością, nad tym przedmiotem rozwodziłém się, ale to jest materyja nie wyczerpana. Jam tylko wskazał drogę, którą, gdy się udasz bacznie, będziesz miał i rozrywkę, i pole do nowych doświadczeń, które praktyka nadarzy.

Jeżli chcesz prędko pić twoje młode wino, i przez jakiś czas utrzymać go przyjemném, więc go za pomocą sztuki wyklaruj. Chcesz zaś mieć czyste stare, mocne wino, i wszystko uważnie zachowałeś, nie klaruj go za pomocą sztuki, zostaw mu potrzebny czas, samo się z siebie wyklaruje.

Rób, co należy koło wina, i nie troszcz się o jego trwałość. Jeżli dobrze koło niego chodzisz, i dasz mu dwa lub trzy lata czasu, aby się ustarzało, otrzymasz dobrą szklankę wina. Rozweseli się tobie, i pijącym z tobą przyjaciołom serce, a wtedy proszę i o mnie nie zapomnieć. Zachowuj twoje wina wyrobione, by powietrze do nich przystępu nie miało. Powietrze jest śmiercią win. Zawsze utrzymuj beczką pełną, a gdy z niéj toczysz, pamiętaj ostre do tego lekkie wina, w mniéjsze przetaczać beczułki, a gdy już jest dość stare ściągnij w butelki. Niech beczka nie stoi długo nie dolana. Słodkie wina łatwiéj to znieść mogą.

Ordynaryjne wino z owoców utrzymuje się dobrze kilka lat, a jeżli rok był dobry, i kilkanaście. Im starsze, tém są zdrowsze, i balsamiczniéjsze. Weż tylko stosowne gatunki jabłek, otrzymasz wino czyste, a podług gatunku owoców, ostrzejsze lub słodsze, lecz bardzo przyjemne.

Nie żałuj cukru, który sypiesz do moszczu, wszak go nazad odbierasz w tęgości trunku. Masz dobre gatunki gruszek, a te oberwiesz dojrzałe, i potém jakiem opisał jeszcze ich usposobisz, iż treść cukrowa w nich się rozwiąże; wtedy możesz sobie oszczędzić cukier, używając w miejscu jego syropu z gruszek zrobionego.

Ja nie lubię win sztucznych, są kosztowne, a przecież nie to, co prawdziwe. Jeżli zaś masz do tego ochotę, postąp sobie jak to pismo naucza, miéj przy tém cierpliwość, i dopuść, by się owe wina postarzały.

Konkluzyja.

Przyganiano mi z wielu miejsc, że moją wiadomość z taką nabytą mozołą, tak szczérze i

prawdziwie ogłaszam. Byli i tacy, którzy widząc, że nie poprzestaję trudnić się fabryką win, mieli podejrzenie, że może nie szczérze wynurzyłém się. Niech ostatni doświadczą, a przekonają się o swoim mylném zdaniu. Pierwsi nie zastanowili się nad tém, ile to jest ludzi, co nie mają sposobności robienia sobie win; prócz tego nie wiedzieli, że odtąd zajmuje się zobieniem szampana musującego, który przez swoje szczególniéjsze przymioty, będąc zdrowiu ludzkiemu pożytecznym, dla swego smaku, swojéj czystości, musowania, taką sobie powszechnie zjednał sławę, iż go okolicznie zapisują. Zgoła w całéj Monarchii pruskiéj nie ma miejsca, gdzieby go nie znano. Nie zaniecham jednak zupełnie, robić win owocowych. Może się wydarzy, że gdy daléj będę moje doświadczenia ciągnął, odkryję coś takowego, co moją robotę bardzo wydoskonali. Te nowe wynalazki, jeżli będę szczęśliwym doczekać dalszego wydawania niniéjszego pisma, nie ochybnie, w nim domieszczę.

Wiedząc z doświadczenia, jak dobrze jest mieszać różne gatunki owoców, przemyślam, w jakiéjby ilości można pomieszać jabłka, gruszki, porzeczki, agrest, maliny, aby z téj mieszaniny coś dobrego otrzymać.

Muszę tu w końcu jeden błąd wyświecić. Doszło moich uszu, że się ludzie krzywią, że wino z jabłek wcale co inszego, jak wino z gron. Lecz czyż czyste zdrowiu ludzkiemu dogodne wino z owoców, nie masz mieć swego właściwego smaku i zapachu? Czyż ten nie może być dobry, chociaż do wina nie podobny? Malinniki, dereniaki, wiszniaki, miody, mają i zapach i smak od win odrębny, któż im odmówi, że są przewybornemi trunkami? Czyż wino z owoców ma dla tego swoją wartość, że do tego lub owego wina z gron podobne?

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Ogród kwiatowy.

Gardenia florida.

Pochodzi z wschodnéj Indyi i z Kapu, krzew wiecznotrwały, piękny jak młoda pomarańcza, z eliptycznemi, wielkiemi pojedyńczemi, białemi, pachniącemi kwiatami, jak nasza róża ogrodowa. Ta planta jest bardzo delikatną plantą cieplarniową. Jest najpiękniéjszą plantą pokojową, która nawet Wolkomeryją gasi, jeżli jest z pełnym kwiatem. Sadzi się w ziemię ogrodową, lecz na wierzchu trzeba ją świeżem gnojem obłożyć, Ciągle rośnie, rozwija liście, zaś kwiat najpierwéj pokazuje się, na niskich gałęziach. Gdy kwitnie, mocno ją podlewać. Zimą może stać w pokoju między podwójnemi oknami. Gdy już wazon zapełni, przesadza się w większy. Pod niebem źle ją trzymać, bo tępo rośnie, i nikły kwiat wydaje. Najlepiéj udaje się w cieplarni w korze garbarskiéj, gdzie ją trzeba często podléwać, i w cieniu utrzymywać. W zimie lubi żeby miała światło, i letnią wodę; lecz wtedy dopiéro podléwać, gdy wazon zupełnie wyschnie.

Rozmnaża się przez odkładanie, tym sposobem, jak i goździki; lecz potrzebuje czasu trzech miesięcy, nim korzenie dostanie. Kupować tę plantę nie inaczéj, aż gdy ma pączek na kwiat, bo potrzeba wiedzieć, że dopiéro w szóstym roku kwitnie.

Ogrodnicy i tak ją flancują: W Kwietniu wsadzają krzak w inspekt, przykrywają oknami, zacinają gałązki jak u goździków, i flancują.

Inspekt powinien być bardzo gorący, ziemia bardzo tłusta i żyzna,

Wolkomeryja.

Clerododron. Ta planta rodem z Japonii, wyrasta do wysokości ośmiu stop, ma wielkie piękne, ciemno-zielone liście, a na końcu gałęzi, okazują się w Lipcu, najprzepyszniéjsze okółkowate kwiaty. Te się składają z wielu pojedyńczych róż, tak dużych jak rubel, każdy kwiat jest pełny, białości lśniącéj z cieniem blado-różowym.

Bardzo zachwyca będąca w kwiecie, bo w wieńcu ciemno-zielonych liści, wystaje ów kwiat przepyszny, niebiański wydający zapach, bo łączący razem wonią jasminów, hyacyntów, róż, i tuberozów.

Wolkomeryja jest bez sprzeczki najpierwszą plantą pokojową. Zaś z nią tak się obchodzić: przez zimę może stać w pokoju, takim gdzieby się mróz nie zakradł, przed oknem. Poléwa się na raz mocno, lecz z podlaniem póty należy czekać, póki wazon nie wyschnie.

W Lutym lub Marcu, trzeba jéj dodać świeżą ziemię, i gnoju, nie obnażając korzeni. Potém stawi się w ciepły pokój przy oknie, coraz się mocniéj podléwa. Nie potrzebuje wolnego powietrza, najmniéj w gorącu mglistém do 29go stopnia Reamura.

W Lipcu wszystkie gałęzie wydają po kilka kwiatów.

P. Kumpost, który się chwali, że ma najpiękniéjsze Wolkomeryje, tak z nią postępuje: Utrzymuje ją w ziemi tłustéj lekkiéj. W lecie podléwa ją niekiedy laką, z gnoju gołębiego. Wazonów dobiera stósownéj wielkości. Na wiosnę przesadza w świeżą ziemię, i obcina gałązki do

dwóch oczek. W Kwietniu przenosi na okno, gdzie ją trzyma na słońcu do dziesiątéj godziny przed południem. Podléwając, trzyma się tego prawidła, żeby zawsze była wilgotną, nigdy mokrą.

Z korzenia puszcza porostki, z nich przez odebranie rozmnaża się. Można ją także jak goździki ablegierować.

Stare krzaki obcinają się na wiosnę, aż do ostatniego oczka przy korzeniu. Tym sposobem odmładnia się krzak, który puszcza dwie odnogi.

Jeżli zaś krzak słaby, ucina się po środku, poczém wypuści dwie odnogi.

Ablegry kwitną drugiego roku, zaś wyrostki z korzenia, już w piérwszym kwiat wydają.

Kto ma szklarnię, może ją w Kwietniu wstawić tam w korę garbarską. W Czerwcu będą kwiaty przepyszne. Lecz najlepiéj ją w pokoju utrzymać. Lubi tłustą ziemię, i podléwanie.

Pasiflora incarnata.

Potrzebuje żyznéj lekkiéj ziemi; gdy rośnie, wiele wilgoci, gdy spoczywa, mało. W lecie stoi na wolném powietrzu, na zimę trzeba ją do szklarni przechować; kwiat ma wielki z purpurową koroną, w środku brzegi blado-fijoletowe, czarném obciągnione kołem.

Pasiflora glauca.

Potrzebuje żyznéj lekkiéj ziemi, i takowego co powyższa obchodzenia. Ma kwiat biały z obwódką fijoletową, na któréj biały, jakby z piór, wieniec. Ten kwiat pachnie. Wszystkie passyflory rozmnażają się z gałązek, ale potrzeba, żeby gałązka była kolankiem.

Asclepias carnosa.

Liście téj planty mają taki kształt, jak liście pomarańczowe, lecz są grubsze, mięsistsze, bardziéj soczyste, nie można ich zgiąć. Wiérzchnia ich strona ciemno-zielona błyszcząca, nakrapiana cętkami koloru śrebra. Te cętki okazują się dopiéro, w pewnym wieku liści. Spodnia część liści jasno-zielona, bez glancu i owych cętków. Ta planta wydaje najprzód chmieliny, na których niekiedy okazuje się pierwéj kwiat, jak liście. Pączki są najprzód szpiczaste, czerwoniawe, poczém płaszczą się i rozwijają. Każdy kwiat pojedyńczy, podobny początkowo do białéj w cieliste wpadający gwiazdy, w którego środku występuje karmazynowy guzik. Kwiaty są mięsiste jak liście, i jakby z wosku zrobione. Mają zapach do lilij podobny, i trwają dni czternaście. Piérwszych dni ośm, z rana szczególnie, pokazują się na nich krople krzyształowe, które, gdy promienie słońca na niego uderzą, błyszczą do zachwycenia. Kwiat bywa dość duży, nie opada, jak u innych kwiatów, na koronie zawiązują się nowe kwiaty. Tak przez cały rok aż do Listopada kwitnie. *Asclepias* rozmnaża się z gałązek, w jakiéj bądź porze roku. Dla niéj mały wazon dostateczny. Niektórzy co cztery dni dają pod nią w miseczkę wody, lecz to nie potrzebno. Podléwać należy jak najrzadziéj, przez całą zimę nie potrzebuje podlewania. Jak się listki kurczą podlać, zaraz się wyprostują. Nieprzyjacielem téj planty jest zimno. Zimą może słońca nie widzieć. Ziemia powinna być pod nią tłusta, lecz zdaje się, że najwięcéj z powietrza wyciąga pożywienia.

Lobella fulgens.

Ta planta dopiéro roku 1810 z Mexyku do nas przybyła. Przepych jéj kwiatu, zwrócił na siebie powszechną uwagę; a że łatwo daje się rozmnażać, miłośnicy kwiatów rozkrzewili ją w swoich ogrodach. Zimą przechowuje się w wazonach; na wiosnę albo się zostawia w wazonach, albo w grunt idzie. Tak pielęgnowana, wypuszcza główną łodygę pięć stop wysoką, a czasem przy niéj mniéjsze poboczne.

P. Hidges tak ją zaleca pielęgnować: W Październiku brać odrostki z korzenia, wsadzić w mały wazon, i w połowie Stycznia przenieść w zimny inspekt. W połowie Lutego przesadzić w większe wazony, w końcu Marca i na początku Kwienia, znowu przesadzić. Na początku zaś Maja, po raz trzeci. Gdy po ostatniém przesadzieniu korzenie się bardzo wzmocniło, przenosi się do oranżeryi, gdzie stoi aż zakwitnie. Gdy się zabiera do kwitnienia, i w ciągu tegoż, trzeba ją wilgotnie utrzymywać, a najlepiéj podstawiać pod nią miseczki z wodą. Ziemię lubi złożoną, z części żółtéj lub brunatnéj gliny, z części ziemi z przegniłych liści, i z części piasku.

Yucca gloriosa.

Ojczyzną jéj jest Kanada i Peru. Lubi dobrą lekką piaszczystą ziemię, ciepłe na słońce wystawione miejsce. Gdy ciepłe lato, trzeba ją pilnie podlewać, zaś w zimie mało wilgoci potrzebuje. Kwitnie, gdy planta dosyć urosła, co drugi lub trzeci rok. Jéj korzenie z długich składają się odnóg, trwa przez wiele lat, w młodości wydaje tylko liście. Te z czasem od spodu opadają, poczém okazuje się na dwie stopy wysoki, jak ręka gruby pień, który na wiérzchu ma koronę z liści. Liść jest ostry, kształt ma szpady, na brzegach gładki, na końcu ma kolec. Z korony strzéla na jedną lub dwie stop długi, prosty pręt na kwiat, który w górze w kształcie

piramidy wygląda, ma łuski i wydaje mnóstwo pięknych obwisłych, w kształcie tulipana, na dół spadających kwiatów, mających purpurowe pręgi. Jukka jest wytrwała, nie delikatna. W lecie stoi w ogrodzie, w zimie w szklarni. W Anglii na suchym gruncie wytrzymuje zimę, na wolném powietrzu. U nas kwitnie przy końcu Maja przez dni czternaście. Jest trwała przy przyzwoitém staraniu, może często kwitnąć. Rozmnaża się z nasienia, przez rozebranie korzeni, przez odrostki; lubi ziemię tłustą z piaskiem. O jéj użytku nic dotąd nie wiemy. Krajowcóm jéj ostre kolce mogą być przydatne. Może z nich mają naczynie jakie domowe, może oręż, do odparcia napaści.

Kalendarz ogrodowy.

Od 5go do 12go Listopada.

Przykrywa się winograd i figa; obcinają się orzechy włoskie. Kalafiory i sałaty, któreśmy w inspekt włożyli, przewietrzają się przy pięknej porze. Przekopuje się ziemia, składa się na kupy gnój koński, zakładają magazyny ziemi. Kwiaty wiecznotrwałe przykrywają się liściem; goździki, co się dobrze wkorzeniły, stawić pod szklanką przy oknie. Osobliwsze goździki idą na leże zimowe. Awrykuły, co mają w gruncie zimować, strzédz od wielkiéj wilgoci.

ROZMAITOŚCI.

Obcięte kwiaty długo świeżo przechowywać.

Kwiatek ofiarowany od ukochanéj osoby, podany z słodkiem usmiéchem, z spojrzeniem figlarném, sprawia nie raz, że o całym zapominamy świecie. Zachowanie kwiatów nie jest tak łatwo rzeczą, jak się komu zdaje. Dotąd są zdania podzielone, czy się lepiéj w piasku, czy w wodzie zachowują. Czy je wystawić na dobroczynne wpływy słońca i powietrza. Sądzą, że te gwałtownie, i naturze przeciwnym sposobem rozdzielone flance, tak potrzeba traktować, jak planty w dobrém zdrowiu będące. Ale w gruncie odłączenie ich od pnia macierzystego, umieszcza je w stanie cierpienia; należy się więc z niemi obchodzić, jak dotkniętemi słabością.

O to tu istotnie idzie, zachować tenże sam stopień ciepła, jakiego flance z których wzięte, do miernego utrzymania, który stanowi spokoju bliski, potrzebują.

Ale że to trudno oznaczyć dla bukietów z różnych składających się kwiatów; sądzę, mówi Weismann, że dla największéj części plant ciepło do 10 stopni dostateczne.

Cały fundament przy ich zachowaniu polega na tém, aby je od zbytniego drażnienia ciepła, zimna powietrza, i zbytniego światła ochraniać. Wiele kwiatów utrzymuje się, gdy je wkładamy w naczynia napełnione wodą deszczową, dłużéj jak w naturalnym stanie.

Należy przytém, co dwadzieścia cztery godziń wodę odléwać, i końce zawsze na nowo przyciąć, a to dla tego, że szlamiste części wody zatykają go, więc wilgoć nie może do góry postępować.

Wielu z naszych czytelników widziało kwiaty, które zupełnie wyschłe, zatrzymały kształt i kolor. Tę sztukę mają za wielką tajemnicę. Ale ta tajemnica wiele traci, skoro się dowiemy, że tylko mało kwiatów posiada takową własność, gdy się pewnym sposobem postąpi. Takowe mają ranunkuły, gnofalije, i niektóre inne. Z temi co mają wiele soków, takowe obejście nie uchodzi. Róże także zasuszyć nie można.

Aby kwiaty, które do tego są usposobione, mogły być zachowane, i w swoim czasie zmartwych wstały, tak postąpić należy:

Postarać się o bardzo drobny suchy, lecz i bez prochu piasek. Potém mieć naczynie téj wysokości, aby się planta w nie zmieściła, i nadto miejsce pozostało. Ucina się kwiat, zachować się mający, w czasie swojego zupełnego rozwinienia, gdy osechł z rosy, i prócz tego kilka godzin był na słońcu. W naczynie sypie się tyle piasku, by się nim dół na kilka cali zakrył, potém jedną ręką trzyma się kwiat obrócony łodygą do góry, drugą ręką sypie się zwolna piasek w naczynie, te się zwolna potrzęsa, aby wszędzie równo osiadł. Gdy już wszystko zasypano, postawić naczynie w miejscu, coby miało 60 stopnie ciepła podług Reaumura, tak zostawić przez sześć lub ośm dni, po których się dobywają.

Rada na cuchnienie z gęby.

Jeżli to złe ma początek z nie czyszczenia zębów, płucząc je dekoktem chiny, lub wodą wapienną, utrzymując je potém czysto, pozbyć się można tego cuchnienia. Lecz jeżli to złe z wewnętrznéj pochodzi przyczyny, to jest gdy z śmierdzącéj juchy w żołądku, lub w kiszkowym kanale, lub z odchodów zastarzałego szlamu robaków: mężowie w medycynie biegli, zalecają proszek z węgli lipowych, w zamkniętém naczyniu powtórnie wypalonych. Tego proszku brać codzień sześć razy po pół kwintla, a mniéj lub więcéj, podług wieku i innych okoliczności. Zaś po kilku dniach téj kuracyi, trzeba wziąć lekkie lekarstwo na przeczyszczenie żołądka, bo węgiel chociaż oddala zgniłe powietrze z kiszek — i przez powiększone działanie ich, rzeczy z nich obce wyciąga, nie ma w sobie téj siły, aby stolcem to wyprowadził, i pozostaje w kiszkach, połączony z owemi treściami. Podpadający temu złemu, powinni się wystrzegać mięsa, i takiego pożywienia, co się nie łatwo trawi. Proszek zaś ów węglowy, potrzeba w zamkniętém naczyniu, by do niego zewnętrzne powietrze nie miało przystępu, przechowywać.

Wyborny pognój.

Chemik Parkes doszedł, że sol kuchenna, nie tylko jest wybornym pognojem dla drzew i plant, lecz że je jeszcze broni od owadów, i takowe gubi. Wziąć część saletry, dwie sześci soli kuchennéj, i razem to stopić. Gdy ta massa ostygnie, wlać na to 16ście kwart wody.

Herbata w Francyi.

W południowéj Francyi, różne gatunki herbaty chińskiéj rozmnożono. Damy w Paryżu należące do piérwszego tonu, utrzymują w pokojach i szklarniach małe drzewka herbaciane. To już jest bardzo wytwórnie, kiedy Dama dając herbatę, każe wnieść drzewko do salonu, sama delikatnemi rączkami kwiat obrywa, i ze świeżego robi herbatę.

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.